

시범사업보고 : 학교급식 연구학교 보고서

전통음식을 활용한 학교급식 식단 다양화 방안

경상남도 함양군 안의초등학교

교육부지정 학교급식 연구학교

I. 서 론

1. 연구의 필요성

오늘날의 사회는 고도 산업, 첨단 과학의 시대로 핵가족화가 가속화되고 여성의 사회진출이 확대되면서 가사노동의 경감과 편리성 등으로 냉동, 인스턴트 식품이 선호되기 시작했으며 라면, 피자, 햄버그 등의 범람으로 학생들은 이러한 식품에 길들여지고 있다. 더욱이 농촌에서도 사회활동이나 사계절 농사일로 인한 가사 투자시간의 부족으로 직접 어린이들을 제대로 돌볼 수 없는 부모들은 금전적으로 보상을 하게되었고, 용돈이 풍부해진 어린이들은 패스푸드화된 식품을 손쉽게 접하게 되면서 우리 전통음식과 더 멀어져 가는¹⁾ 것이 일반적인 경향이며 본교 학생들도 인스턴트 식품의 기호도가 58%로 전통음식의 기호도 42%보다 16%나 높게 나타났다.

이러한 추세로 우리 고유의 전통음식에 대한 관심은 낮아지고 가정이나 학교에서의 섭취기회도 점차로 줄어드는 안타까운 실정이다. 이렇게 고정되어 가는 성장기 학생의 식생활 양식은 곧 바로 식생활 습관으로 굳어질 수 있어 하루 아침에 고쳐질 수 없을 뿐만 아니라 성인이 되어서도 식생활 습관을 고치는 것은 매우 어렵기 때문에²⁾ 어려서부터 우리의 풍토와 체질에 맞는 전통음식을 이용한 식생활 습관을 정착시켜 나가는 것이 우리의 음식문화를 개선하는 측면에서도 우선적으로 해결해야 할 과제 중의 하나라고 본다.

우리의 전통음식이 영양면, 저장면, 약리적 측면에

서 매우 우수함에도 일선 급식현장에서 학교급식 식단에 도입하려고 노력은 하고 있으나(66%) 우리의 전통음식을 의도적, 계획적으로 학교급식 식단에 도입하는 경우는 거의 없었으며 이러한 연구의 시도나 노력이 매우 미흡한 실정이다.

따라서 학교급식이나 가정에서 우리의 고유한 전통음식에 대한 관심과 활용도를 높이기 위한 필요성에 따라 본 연구에 착수하였다.

2. 연구의 목적

학교와 가정에서의 전통음식에 대한 인식을 높이고 학교급식에서의 활용 방안을 찾아 실천함으로써 학교급식의 질을 높임과 아울러 다양한 식단을 개발하고 우리의 고유한 음식문화를 계승 발전시키는데 있으며 구체적 목적은 다음과 같다.

가. 전통음식에 대한 관심과 인식을 높인다.

나. 학교급식에서의 전통음식 활용 방안을 모색한다.

3. 조사 방법

본 연구의 추진을 위하여 본교의 학교급식 운영에 대한 실태조사를 학생, 학부모, 교직원을 대상으로 설문조사와 면접을 실시하였고, 경상남도교육청 체육보건과의 협조를 얻어 도내 도시지역 10개 학교와 농촌지역 12개 학교의 전통음식 식생활 실태를 설문조사와 협의회를 통하여 자료를 수집·분석하였다.

4. 조사 내용

실태조사의 구체적 조사내용은 <표 1>과 같다.

- 1) 조은주, 전통음식과 학교급식(교육행정능력발전연구대회 발표논문, 완주 중앙초등, 1997), p. 41.
- 2) 농촌영양개선연수원, 식생활개선 협력학교 교사교육 교재(수원 : 농촌영양개선 연수원, 1994), p. 4.

표 1. 기초조사 내용

순	구분	조사내용	대상	도구	시기	비고
1	본교 급식현황	1. 급식 환경(시설, 기구, 인력)	본교 급식실	관찰, 실사	98. 4	
2	학생의 식생활	1. 전통음식 기호도와 섭취빈도 2. 전통음식에 대한 인식 3. 편식 경향 등	3~6년 학생 278명	설문지	98. 4	
3	학부모의 식생활	1. 학교급식에 대한 만족도 2. 전통음식 활용 정도 등	학부모 213명	설문지	98. 4	
4	교사의 지도실태	1. 식생활 지도 실태 2. 전통음식에 대한 인식 및 지도 3. 편식아 지도실태 및 방법 등	교직원 26명	면담 협의회	98. 5	
5	전통음식 급식식단	1. 전통음식 활용여부 및 빈도 2. 전통음식 식단구성의 문제점 등	영양사	설문지, 협의회	98. 6	

5. 실태 조사 결과

1) 본교의 급식 현황

98년 4월 1일 현재 본교의 급식현황 및 분석결과는 다음과 같다.

가) 기본적인 시설면에서는 비교적 양호한 편이나 분쇄기, 식기세척 및 건조기, 정화시설 등 미비한 점도 많아 앞으로 지속적으로 개선해야 될 필요성이 제기되었다.

나) 배식 방법의 자율화를 통한 질서의식 함양, 배식판의 칼러화를 통한 식욕자극, 골마루 환경 조성을 통한 전통음식 관심 제고 등의 개선점이 제기되었다.

2) 학생의 전통음식 식생활 실태

가) 전통음식 사전 기호도 조사

본교 4~6학년울 대상으로 일반적인 전통음식을

분류하여 급식식단에서나 가정에서의 전통음식 식단에 대한 기호도 조사결과를 <표 3>과 같이 분석하여 전통음식 식단 작성에 참고하였다.

<표 3>에 나타난 기호도 경향을 살펴보면 첫째, 주식에서는 쌀밥, 고구마밥, 보리밥을 좋아하고 콩이나 잡곡이 섞인 밥과 죽 종류를 싫어하고 있다. 둘째, 부식에서는 육류를 좋아하고 냉국 종류, 무와 배추를 제외한 김치류, 버섯류를 싫어하는 경향이 강하였다. 셋째, 보조식에서는 향이 나는 음청류를 싫어하고 있었다. 그리고 전체적으로 자주 접하는 음식의 기호도가 높았으며 그렇지 않은 것의 기호도는 낮은 것으로 볼 수 있다. 따라서 식탁에 자주 오른다면 무슨 음식이든지 친숙해 질 수 있을 것이라는 시사를 받았다.

표 2. 본교의 급식 현황

연 령	최초급식 실시일				1994. 2. 1		현재급식 인원			382	
	조리실	식당	영양사실	보일러실	가스실	샤워실	창고	제반기	국술	냉장고	
급 식 시 설	65m ²	266m ²	8m ²	1	1	1	1	1	2	3	
	식탁	의자	식기소독기	순간온수기	컵소독기	스텐대접	식반	선풍기	온풍기	가스부침기	기타
	34	204	2	1	2	450	540	9	1	1	12종
기 타	종 사 인 원				급 식 방 법						
	영양사	조리사	종사원	제 한 급 식							
	1	1	3								
문제점	시설 노후는 아니나 성능, 기능 부족, 교체에 따른 재정확보의 어려움, 원료 식품의 원가 상승에 따른 재정적 문제 등										

표 3. 전통음식 사전 기호도 조사 결과 분석

구분	종 류	매우 좋은 음식	매우 싫은 음식	
주식 (27)	쌀밥(2) 두태류 및 채소류(13) 일품요리(12)	① 쌀밥 ② 고구마밥 ③ 보리밥 ④ 무밥	① 콩밥 ② 팔밥 ③ 호박죽 ④ 팔죽 ⑤ 잡곡밥	
	국류(24)	① 갈비탕 ② 육개장 ③ 설렁탕 ④ 두부된장국	① 버섯장국 ② 시금치국 ③ 미역냉국 ④ 냉이토장국 ⑤ 열무토장국	
부식 (132)	찬 류 (108)	김치류 (15)	① 단무지 ② 배추 김치 ③ 깍두기 ④ 총각 김치	① 파 김치 ② 곤들배기 김치 ③ 돌나물 김치 ④ 오이소박이
		조림류, 볶음류(24)	① 쇠고기 장조림 ② 돼지고기 장조림 ③ 닭조림 ④ 잡채 ⑤ 감자 조림	① 풋고추 조림 ② 호박조림 ③ 연근조림 ④ 우엉조림 ⑤ 미역줄기 볶음
		무침류(20)	① 콩나물 ② 시금치나물 ③ 오이냉채 ④ 상추겉절이	① 도라지 생채 ② 더덕 생채 ③ 썩갓 나물 ④ 무 나물 ⑤ 부추 나물
		튀김, 구이, 찜류(18)	① 돼지갈비찜 ② 고구마튀김 ③ 옥수수튀김 ④ 쇠고기불고기 ⑤ 돼지양념구이	① 더덕구이 ② 동태튀김 ③ 조기구이 ④ 갯잎튀김
		잘못된 계산식 적과 전류(24)	① 쇠고기전 ② 돼지고기전 ③ 닭고기전 ④ 김치전 ⑤ 감자전	① 버섯전 ② 풋고추전 ③ 연근전 ④ 애호박전 ⑤ 미나리전
		장아찌류(7)	① 오이장아찌 ② 무말랭이장아찌 ③ 깻잎장아찌	① 고추장아찌 ② 마늘장아찌
보조식 (27)	떡류(10)	① 송편 ② 찹쌀떡 ③ 인절미 ④ 가래떡 ⑤ 절편	① 경단 ② 약식	
	음청류(8)	① 식혜 ② 수박 화채 ③ 딸기 화채	① 등글레차 ② 계파차	
	기타(9)	① 찢고구마 ② 찢감자 ③ 상치쌈	① 파래무 냉채 ② 돼지머리 편육 ③ 새우젓 ④ 버섯전골	

나) 전통음식 식생활 실태

① 학생들은 급식소에서 만든 음식은 7%의 학생들이 맛있다고 응답한 반면 가정에서 만들 음식은 87%의 학생들이 맛있다고 응답하여 학교급식의 질을 높여야 할 필요성이 제기되었다.

② 일상생활에서 전통음식에 대한 기호도는 55%가 보통으로 나타났으나 인스턴트 식품과 비교한 결과 인스턴트 식품에 대한 기호도가 58%로 전통음식의 기호도 42%보다 높게 나타나 일반적인 경향과 일치하고 있었다. 그러나 섭취빈도에 있어서 이와는 상반되게 인스턴트 식품은 주3~4회가 53%, 전통음식은 주 5회 이상이 51%로 나타나 인스턴트 식품에

대한 기호도는 높지만 섭취빈도는 전통음식이 높은 것으로 나타났다.

③ 학교급식에서 전통음식 섭취빈도는 주 3~4회가 51%로 가장 높았으며 전통음식을 주로 먹는 때는 가정에서의 식사 때 35%, 학교급식 때 33%, 명절이나 가정행사 때 32%의 순으로 나타나 그 차가 크지는 않았다.

④ 전통음식의 계승·발전의 필요성은 인식하고 있으나(59%), 전통음식의 우수성에 대하여 조금 알고 있다는 반응이 67%로 이에 대한 지도가 필요한 것으로 나타났으며, 전통음식의 이름을 구체적으로 제시하는 항목에서 10~15가지의 이름을 기술한 학

생이 27%로 나타났다.

⑤ 좋아하지 않는 음식 섭취에 있어 다 먹으려고 노력하는 학생이 50%로 높게 나타났으나 거의 먹지 않는 학생도 13%나 되어 적극적 편식지도가 요청되고 있었다.

3) 학부모의 전통음식 식생활 실태

가) 학부모의 학교급식 만족도는 82%가 대체로 만족하고 있으나 학생들은 학교급식이 맛이 있다는 반응이 62%로 나타나 학부모에 비해 20% 낮게 나타났다.

나) 학부모가 생각하는 자녀들의 인스턴트 식품과 전통음식 기호도는 각각 57%와 43%로 학생들의 반응과 비슷하게 나타났으나 섭취빈도에서 인스턴트 식품은 주 2회 이하가 62%로 가장 높고, 전통음식은 주 5회 이상이 48%로 나타나 기호도면에서는 인스턴트 식품이 높으나 섭취빈도는 전통음식이 높은 것으로 나타났다. 특기할 것은 인스턴트 식품의 섭취빈도가 학부모는 주 2회 이하가 62%로 가장 높게 나타났는데 비해 학생들은 주 3~4회가 54%로 가장 높게 나타났다. 이것은 학생들이 부모 몰래 매식이나 외식을 하거나 자녀들에 대한 식품 기호도를 부모들이 잘못 인식하고 있는 것으로 볼 수 있으며 학부모와 자녀들간에 식품기호도 인식의 차가 큰 것으로 볼 수 있다.

다) 가정에서의 전통음식 섭취빈도는 거의 매일이 53%로 가장 높게 나타났으며 전통음식을 주로 먹는 때는. 가정에서의 식사(66%), 명절이나 가정행사(30%), 학교급식(4%)의 순서로 나타났다. 여기서 학교급식 때 전통음식 섭취반응이 학생들의 33%인 것과 비교하면 학부모의 반응 4%는 매우 낮은 것으로 학교 급식 식단에 대한 학부모 홍보가 부족한 것으로 홍보의 필요성을 제기하고 있다.

라) 전통음식의 우수성에 대해서는 51%가 잘 알고 있었으며, 계승·발전의 필요성은 96%로 나타나 학생들에 비해 매우 높았으며 구체적인 전통음식의 이름을 10가지 내외로 기술한 빈도가 57%로 학생들의 39%에 비해 매우 높게 나타나 전통음식에 대한 관심과 인식이 학생들에 비해 높은 것으로 볼 수 있다.

3) 교사들과의 면담 결과

가) 전통음식에 대한 관심은 많으나 기본 지식이 부족한 편으로 심도 있는 연수가 요청된다.

나) 전통음식의 학교급식 식단 도입을 위해 교육

과정 및 특별활동 관련지도를 통하여 전통음식의 우수성을 먼저 인식할 수 있도록 지도하는 것이 우선 되어야 한다.

다) 생활에 이미 일반화된 음식보다는 좀 더 접하기 어려운 새로운 전통음식 식단이 다양하게 제공되어야 가치로운 것이다.

라) 음식은 다양하게 제공하되 일정한 분류기준을 세워 향토식품과 제철식품을 많이 이용하고 맵고 짠 음식은 지양되어야 한다.

마) 식사 전부터 식사 후까지 식생활 규범 등 체계적인 식생활 훈련 프로그램을 개발하여 지도할 필요가 있다.

바) 학생들의 전통음식 편식을 교정하는 방안이 수립되어야 하며 다양한 조리방법을 개발하여 맛있는 음식이 제공되어야 하고 지속적인 상담과 영양지도를 통하여 편식을 교정해야 한다.

사) 교수-학습 자료는 형식적이고 수량적 측면을 지양하고 소량일지라도 교수-학습에 실질적인 도움을 주는 정선된 자료를 확보하여야 할 필요성을 느꼈다.

4) 전통음식 급식 식단 실태

가) 학교급식 식단에서 전통음식이 차지하는 비율이 대체로 51%~70%였으나 농촌지역이 도시지역에 비해 약간 높은 편이었으며 전통음식의 학교급식 도입은 계획적, 의도적으로 도입하지는 않지만 도입에 노력하는 것(66%)으로 나타났다.

나) 전통음식을 학교급식 식단에 도입할 경우 어려운 점이나 문제점은 대다수의 학생의 기호도가 떨어질 것으로 우려하고 있었으며, 개선점으로는 학생의 기호도에 맞추어 조리방법을 개선해야 되는 것으로 반응하여 기호도의 중요성을 암시하고 있었다.

다) 전통음식에 대한 홍보활동은 가끔 하는 것으로 나타나 적극적인 홍보활동이 요청되고 있었다.

라) 자유 기술식으로 된 전통음식의 학교급식 활용방안에서도 조리방법 개선을 최우선 과제로 제시하였다.

II. 선행연구 고찰

1. 선행연구 분석

대부분의 선행연구들이 바른 식생활 습관 형성과

영양지도, 비만지도, 가정과의 연계 지도, 효과적인 급식시설 및 배식 방법 등에 관한 것들이 많았으며 전통음식을 주제로 다룬 연구, 시범학교는 찾기가 어려웠다. 일반적인 참고서적은 전통음식에 관한 것들이 다수 있었으나 궁중음식, 사찰음식, 염장류에 관한 전문적인 요리를 다룬 것이 주류를 이루고 학교급식 식단에서 활용할 수 있는 내용의 서적을 구하기 어려운 실정이었다. 교육부 지정 연구학교를 중심으로 수집한 연구물들의 주제와 실천내용들을 개략적으로 살펴보면 다음과 같다.(실증자료 3 : 참고문헌)

선행 연구, 시범학교 운영결과를 탐색, 분석하여 본 결과 대부분의 연구가 식생활 교과관련 지도와 식생활 습관 지도에 중점을 둔 경향이 뚜렷하였는데 이러한 교과관련지도 내용과 식생활습관 지도 내용, 홍보활동 등에 관한 점은 본 연구에 참고하였다.

근래의 새로운 주제로 급식위원회 운영, 영양사의 역할, 급식업무의 전산화 등이 있었으며 전통음식을 이용한 학교급식 식단구성과 조리방법, 학부모 홍보자료 등은 비교적 새로운 분야로 볼 수 있었으며 기업이나 연구단체에서의 전통음식 연구내용들은 비교적 전문적 분야의 내용들이었으며 인터넷에 올려진 교수들의 홈페이지와 기업이나 연구단체의 홈페이지 내용은 부분적으로 많은 참고가 되었으나 학교급식 현장에 적용하기에는 어려움이 있었다.

그러나 우리 것에 대한 연구가 점차로 확대되어 가고 바로 우리의 것이 세계적인 것이 될 수 있다는 것이 김치나 된장 등 우리의 고유한 발효식품에서 찾을 수 있듯이 이제 우리의 전통음식을 학교급식에 이용할 수 있도록 하는 다양한 연구의 시도가 이루어져야 되겠다.

【이론적 배경의 시사점】

첫째, 이제는 초등 학교급식의 양적 확대에서 질적 수준을 높이는 방향으로 전환되어야 하며 그 질적 수준은 급식서비스의 강화로 나타나야 하는데 그 서비스는 쾌적한 식사환경 조성, 다양한 급식 식단 제공, 영양상담 및 비만 관리 지도 등으로 나타나야 한다는 것을 알 수 있었다.

둘째, 교육과정과 관련한 지도에서는 다양한 자료를 확보하여 특설단원 및 교과관련 지도와 체험학습을 중심으로 한 내면화가 이루어져야 하며 가정과 연계한 식생활 교육이 병행되어야 효과적임을 알 수 있었다.

셋째, 전통음식의 식단은 명절이나 절식과 향토식품을 이용한 음식을 일상생활에서의 섭취빈도가 적은 것을 선정하여 먹어보는 경험을 가정으로써 전통음식에 친숙하게 될 수 있다고 본다.

넷째, 전통음식 편식지도는 전통음식의 우수성을

표 4. 선행연구 내용 분석표

년도	학 교 명	구 분	주 제	운 영 내 용	시사점
1993	전라북도 왕궁초등	교육부 연구 학교	편식교정 지도를 통한 바른 식생활 습관형성	식생활 관련교과지도 편식교정 조리방법 개선 가정과의 연계활동	편식교정 상담카드
1994	경기도 오성초등	"	농촌지역학교의 효율적인 공동조리 급식방안	공동조리 급식 시설 설치, 운영 조리교와 비조리교의 협조체제 조성 관련 교과 지도	교과관련 지도안
1995	충청남도 금남초등	"	학교급식의 질 향상을 위한 영양사의 할 일	교과지도와 특별활동 관련지도 영양사의 직무 세분화 급식시설의 관리 및 환경개선	영양사의 할일 급식활동 관찰일지
1996	전라남도 성남초등	"	학교급식의 질 향상 방안	학교급식 시설 및 설비 개선 식단구성 및 배식 방법 개선 바람직한 식생활 습관 형성	식단구성 방법
1997	대전광역시 유성초등	"	학교급식을 위한 학교운영 위원회 운영 활성화방안	학교급식위원회 조성 위원회의 자율적 운영 방안 학교급식 활동	홍보활동 내용
1998	강업순, 천종희	연구물	도시, 농촌 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교연구	전통 식생활 지식, 전통음식에 대한 인식, 전통음식의 기호도 비교 연구	기호도 조사

인식시키고 급식현장 지도와 상담, 가정과의 연계 지도 등 다양한 방법으로 접근되어야 효과적임을 알 수 있었다.

다섯째, 개인 연구물에서 중고등 학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 분석이 많이 이루어져 있었는데 본 연구는 전통음식이 학교급식 식단에 도입하였을 경우 기호도가 어떠한가를 조사하여 학교급식 식단으로서의 가능성을 분석하는 것에 가치를 부여 할 수 있었다.

Ⅲ. 연구의 방법

1. 연구대상 및 기간

가. 대상 : 안의초등학교 전교생 335명
 나. 기간 : 1998. 3. 1~2000. 2. 28(2년간)

2. 연구 절차

연구의 효율적 추진을 위해 <표 5>과 같은 절차에 따라 추진하였다.

Ⅳ. 연구 과제

교육과정 관련지도 방안으로 관련교과 지도에서는 관련단원의 교수-학습 지도안에 따른 보충자료 개발과 활용에 중점을 두고, 특별활동 지도에서는 체험학습 기회를 제공하고 전통음식 퀴즈대회 및 전통음식 재료 관찰학습장을 설치하여 전통음식에 대한 관심과 흥미를 높이고, 식생활 교육실 운영과 교원, 학부모 연수 및 홍보활동을 통하여 전통음식에 대한 인식을 높이기 위하여 연구과제 1을 설정하였다.

전통음식을 학교급식 식단으로 활용하기 위한 준비단계로 식단구성 협의회를 조직·운영하고, 실험적 전통음식, 명절·절후 전통음식, 직접제조 전통음식, 향토식품 이용 전통음식, 생활화된 전통음식으로 구분하여 학교급식 식단으로 활용 가능한 음식을 선정하여 레시피(Recipe)를 개발하고 급식현장에 투입하여 기호도 조사를 실시하고 기호도가 낮은 음식은 조리방법을 개선하면서 학교급식 식단으로서의 가능성을 탐색하기 위하여 연구과제 2를 설정하였다.

표 5. 연구의 추진 절차

년 도	단 계	절 차	주 요 운 영 내 용	기 간
1차년도 1998년	계 획	준 비	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관련문헌 조사 주제 선정 ○ 선행 연구 분석 실태 조사, 분석 ○ 계획서 작성-수정-보완 ○ 과제 해결 방안 모색 ○ 관련 교육 과정 분석 	98.3~4
	실 행	연구과제 실 천	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관련교육과정 지도계획 수립 및 실천 ○ 편식을 위한 식단 조리방법 개선 방안 탐색 ○ 가정과의 연계지도를 위한 자료 개발 ○ 환경개선 및 행사 추진 	98.5~99.2
	평 가	중간평가	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차년도 연구결과 분석 ○ 중간보고서 작성 	99.~4
2차년도 1999년	결 과 분 석	결과반성	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차년도 실천결과 반성 ○ 2차년도 운영계획수립, 자료수집 	98. 12
	준 비	수정보완	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연구계획의 수정 보완 	99. 1~2
	실 천	연구과제 실 천	<ul style="list-style-type: none"> ○ 실행내용의 실천 	99.4~2000.2
	평 가	결과분석 및 보고	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연구결과 분석 및 평가 ○ 연구결과 정리 	98.9~99.8
	보 고	연구결과 보 고	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보고서 작성 ○ 연구결과 보고회 개최 	99.10
	발 전	연구결과 일 반 화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연구내용의 지속적 지도 ○ 연구결과 일반화 	99.10 ~

연구과제 1. 전통음식에 대한 관심과 인식을 높이기 위한 교육과정 관련 지도 방안을 탐색한다.

실행 내용	가. 관련 교과 지도
	나. 특별활동을 통한 지도
	다. 식생활 교육실 설치 운영
	라. 전통음식 재료 관찰학습장 설치 운영
	마. 학부모, 학생, 교원 홍보와 연수

연구과제 2. 전통음식을 학교급식 식단에서 활용하기 위한 다양한 학교급식 식단을 개발·적용한다.

실행 내용	가. 식단구성 협의회 운영
	나. 전통음식을 활용한 다양한 급식식단 개발·적용
	다. 전통음식의 급식 식단 활용을 위한 조리방법 개선
	라. 전통음식 편식아 지도 상담 활동 전개

V. 연구 결과

본 연구의 결과 분석은 가정과 학생의 전통음식에 대한 인식을 높이기 위한 교육과정 관련 지도 방안 에 대한 설문지와 협의회 자료, 본교에서 적용한 전통음식 식단에 대한 학생 기호도를 분석한 자료(기호도조사표, 협의회, 상담을 중심으로)에 의거하여 전통음식에 대한 관심과 인식의 정도 및 학교급식 식단으로서의 가능성을 탐색하는 데 중점을 두고 다음과 같이 실시하였다.

(실증자료21 : 연구결과 설문지 및 통계표 참조)

1. 교육과정 관련 지도 방안 탐색

가. 관련 교과 지도자료 효과

교과별 단원을 분석하고 교수-학습 지도안을 작성하였으며 이 지도안에 따라 교사와 학생이 수업 현장에서 활용할 수 있는 자료로 지도안 및 보충자

료. 비디오 자료, 관련도서, 실물자료, 모형자료, OHP자료, 사진자료 등 12종 824점을 구입, 수집, 제작하였는데 설문지를 통하여 관련교과 지도자료에 대한 학생(3~6학년)의 흥미와 교사의 활용도가 높은 순서대로 3가지를 기록토록 한 결과는 <표 6>와 같다.

앞의 <표 6>에서 보듯이 학생들은 모형자료, 실물자료, 식물자료 등 구체물 자료에는 흥미도가 높았으며 S/W자료, 식생활교육실 학습장, 판넬자료, T.P자료 등 교수적 자료에는 비교적 흥미도가 낮은 것으로 나타났다. 한편 교사들은 지도안 자체보다는 지도안에 따른 보충자료가 더 활용가치가 있는 것으로 나타났으며 T.P자료와 S/W자료, 식물자료에서 높은 활용도를 보여 자료 가치가 높은 것으로 나타났다.

특기할 것은 실물자료와 모형자료에서 학생들은 흥미도가 높은 반면에 교사들은 활용도가 매우 낮았다. 이것은 자료의 내용에 따라 다를 수 있겠으나 학생 학습자료와 교사의 교수자료에는 차이가 있다는 것을 알 수 있어 학교 현장에서의 식생활 관련 교수-학습자료 개발의 방향을 암시하는 것으로 볼 수 있다.

나. 특별활동을 통한 지도 결과

전통음식에 대한 관심과 인식을 높이기 위한 체험 학습 중심의 특별활동으로 6종의 행사를 실시하였는데 학생들은 설문지를 통하여 재미있게 참여한 활동을 순서대로 3가지를 기록토록 하였으며, 교사는 협의회를 통하여 효과가 높은 순서대로 3가지를 분석하였는데 그 결과는 <표 7>과 같았다.

표 6. 관련교과 지도자료 효과 분석표

N(학생) : 287
(교사) : 12

()속은 %임

번호	구분	교사 반응			교사, 학생 동시 반응							
		지도안	보충 자료	도서 자료	실물 자료	모형 자료	판넬 자료	재료 카드	T.P 자료	교육실학 습장	식물 자료	S/W 자료
1	학생	·	·	·	66(23)	98(34)	9(3)	29(10)	28(10)	16(6)	18(6)	23(8)
					45(16)	46(16)	50(17)	30(10)	29(10)	24(8)	41(15)	23(8)
					57(20)	64(22)	23(8)	33(11)	32(11)	20(7)	45(16)	13(5)
					계	168(20)	208(24)	82(10)	92(10)	89(10)	60(7)	104(12)
2	교사	3(25)	7(58)	2(17)	·	·	1(8)	1(8)	4(33)	·	2(18)	4(33)
					·	·	1(8)	·	4(34)	1(8)	3(25)	3(25)
					2(17)	1(8)	2(17)	2(17)	2(17)	1(8)	1(8)	1(8)
					계	3(25)	7(58)	2(17)	2(6)	1(3)	4(11)	3(8)

표 7. 특별활동을 통한 지도 결과 분석표

N(학생) : 287
N(교사) : 12

()속은 %임

구분	전통음식 식생활 관련 행사 내용								계
	전통음식 학예행사	가족신문 만들기	전통음식 만들기			식생활 사례발표회	전통음식 퀴즈대회		
			송편만들기 (실습)	우리 집 전통음식 만들기	김치,된장 찌개만들기 (야영수련)				
학생	1	2(10)	68(24)	78(27)	참가자만 별도	52(18)	1(0)	59(21)	287
	2	31(11)	44(15)	69(24)		59(21)	7(2)	78(27)	287
	3	41(14)	37(13)	51(18)		66(23)	19(7)	73(25)	287
계		101(12)	149(17)	198(23)		177(21)	27(3)	210(24)	861
교사	1		1(8)	2(17)	4(33)	2(17)		3(25)	12
	2		1(8)	3(25)	3(25)	3(25)		2(17)	12
	3		2(17)	1(8)	3(25)	2(17)		4(33)	12
계		0	4(11)	6(16)	10(28)	7(20)	0	9(25)	36

<표 7>과 같이 학생들은 전통음식 퀴즈대회> 전통음식 만들기> 식생활 가족신문 만들기의 순서로 흥미롭게 참가하였으며, 전통음식 학예행사나 식생활 사례발표회 등에는 흥미도가 매우 낮았다. 또한 교사들도 전통음식 만들기> 퀴즈대회> 식생활 가족신문 만들기의 순서로 효과적이었다고 반응하였으며 특히 가족이 참여하는 우리집 전통음식 만들기가 가장 효과적이었다고 반응한 것으로 보아 일반적인 학예행사나 사례발표회보다 체험기회가 적었던 전통음식 만들기, 퀴즈대회 등의 체험활동이 효과적인 것으로 분석되어 전통음식에 대한 관심과 인식을 높이기 위한 특별활동 내용의 방향을 제시하고 있는 것으로 볼 수 있다.

다. 식생활 교육실 설치 운영 결과

식생활 교육실은 올바른 식생활 습관 및 예절 지도에 필요한 시설을 갖추고 단계별로 반복지도도 하였으며 특히 1학년과 유치원 학생들의 급식소를 처음 이용하는 입문단계의 학생들에게는 3월에 집중적인 지도를 하였는데 학생과 교사들의 반응은 <표 8>과 같았다.

<표 8>에서 보듯이 학생과 교사들 모두 비슷한 경향을 보였는데 식생활 교육실에서의 학습이 바른 식생활 태도 및 전통음식을 아는데 도움이 된 것(88%이상)으로 나타났으며 급식소 이용 질서 지키기를 비롯하여 다양한 영역에 효과를 미친 것으로 나타났다. 그러나 지도내용이 반복되는 점을 감안하

표 8. 식생활교육실 설치 운영 효과 분석표

N(학생) : 287
N(교사) : 12

()속은 %임

구분	결과 분석	반응		비고
		학생	교사	
1. 식생활교육실 학습은 바른 식생활 태도 및 전통음식을 아는데 도움이 되었습니까?	① 많은 도움이 되었다.	100(35)	7(58)	
	② 조금 도움이 되었다.	152(53)	5(42)	
	③ 도움이 되지 않았다.	35(12)		
2. 도움이 되었다면 어떤 점에서 도움이 되었습니까?	① 식사위생 지키기	21(8)	1(8)	
	② 급식소 이용 질서 지키기	89(35)	4(33)	
	③ 편식하지 않기	35(14)	2(17)	
	④ 식사예절 지키기	57(23)	2(17)	
	⑤ 전통음식 우수성과 종류 알기	50(20)	3(25)	

여 새로운 지도내용을 도입하고 그에 따른 자료를 다양화하는 등 흥미를 지속시킬 수 있는 방안의 필요성이 제기되었다.

라. 전통음식 재료 관찰 학습장 설치 활용 결과

농촌 어린이들이라 대부분의 농산물을 알 수 있을 것으로 판단하였으나 실제로 농산물 자체(열매나 수확물)는 잘 알고 있었으나 식물자체의 생김새나 모양을 모르는 학생이 많아 실내 재배가 가능한 전통음식 재료식물을 재배하고, 농산물 씨앗, 열매나 뿌리 등을 수집. 전시하여 관찰학습을 실시하거나 학습카드를 교과학습 관련자료로 활용하였는데 그 반응은 <표 9>와 같았다.

교사 학생 모두 도움이 되었다(82%이상)고 반응하였으며 전통음식의 재료를 아는데 고른 영역에 긍정적인 영향을 미친 것으로 나타나 전통음식 재료관찰 학습장이 유용하게 활용된 것으로 볼 수 있다.

마. 학부모, 학생, 교원 홍보와 연수 결과

학부모, 학생, 교사를 대상으로 다양한 홍보와 연수활동을 실시하였는데 참가 학부모와 학생, 교사를 대상으로 설문지와 면담을 통하여 효과를 알아 본 결과는 <표 10>와 같았다.

앞의 <표 10>과 같이 학부모 연수 중에서는 가족이 함께 참여하는 우리집 전통음식 만들기 대화와 향토식품을 이용한 요리 강습회가 효과가 높았으며

표 9. 전통음식 재료 관찰학습장 설치 활용결과 분석표

()속은 %임

N(학생) : 287
N(교사) : 12

구 분	결 과 분 석	반 응		비 고
		학생	교사	
1. 전통음식 재료관찰학습장은 바른식생활 태도 및 전통음식을 아는데 도움이 되었습니까?	① 많은 도움이 되었다.	58(20)	7(58)	
	② 조금 도움이 되었다.	178(62)	5(42)	
	③ 도움이 되지 않았다.	51(18)		
2. 도움이 되었다면 어떤 점에서 도움이 되었습니까?	① 농산물 씨앗 알기	56(24)	2(17)	
	② 농작물 열매나 뿌리 알기	96(41)	5(41)	
	③ 해산물 알기	31(13)	2(17)	
	④ 재료식물(농작물)	53(22)	3(25)	

표 10. 학부모, 학생, 교사 홍보 및 연수 결과 분석표

구 분	내 용	참가수	실시일	효 과 정 도			비 고
				많음	조금	없음	
학 부 모 연 수	우리집 전통음식 만들기	학부모 학생 (26가족,66명)	98.5.14	26(100)			100% 재참석 희망
	식생활 개선 강연회	학부모(68명)	98.4.23	28(41)	31(46)	9(13)	41% (28명) 재참석 희망
	향토음식 요리강습회	학부모(77명)	99.7.6	59(77)	12(16)	6(7)	77% (59명) 재참석 희망
학 부 모 호	식단예고제	전 학부모	매월	84(33)	132(53)	35(14)	(N=252)
	전통음식 홍보자료		매월	81(32)	150(60)	21(8)	
학생홍보	오늘의 전통음식 안내자료	전교생	급식해당일	98(34)	166(58)	23(8)	(N=287)
교사연수	명절·절후식, 전통음식종류	전 교사	매월	9(75)	3(25)		(N=12)

특히 이런 기회가 있을 경우 우리집 전통음식 만들기는 100%의 참가자가, 향토음식 요리강습회는 참가자의 77% 이상이 다시 참석하겠다는 의견을 나타내었으며, 단순한 강연회는 호응도가 낮은 것으로 나타났다. 인쇄물로 배부한 학부모, 학생 홍보자료는 효과가 조금 있는 것으로 나타났으나 실질적인 효과는 의문을 갖게 한다. 반면에 교사연수자료는 같은 인쇄물임에도 상당히 효과적인 것으로 나타났는데 연수내용의 참신성을 가장 큰 이유로 제시하였다.

따라서 학부모와 학생을 대상으로 한 연수 및 홍보활동은 인쇄물이나 유인물보다는 실습이나 강습회 등 실제 체험활동을 중시하는 것이 효과적이며 교사의 연수는 연수내용의 선정에 유의하여야 한다는 것을 알 수 있었다.

바) 설문지를 통한 전통음식 인식의 변화

설문지를 통한 학생들의 전통음식에 대한 인식의 변화를 알아본 결과는 <표 11>와 같았다.

<표 11>와 같이 전통음식을 좋아하는 정도가 6% 높아졌으며 인스턴트 식품과 전통음식의 기호도 비교에서도 전통음식 기호도가 10% 증가하여 48%와 52%로 역전되었다. 학생들의 학교급식의 선호도는 7%증가하였으나 아직도 급식소 음식보다는 가정에서의 음식을 75%나 선호하고 있어 지속적으로 학교급식의 질을 향상시키는 노력이 필요하다는 것을 나타내고 있었다. 전통음식의 의식변화에서 우수성을 '잘 알고 있다.'는 학생이 12% 증가하였으며 전통음식의 '계승, 발전 필요성이 있다.'는 학생이 3% 증가한 것으로 나타났으며 알고 있는 전통음식 이름을 기술하는 항목에서 그 숫자가 늘어났을 뿐만 아니라 기술 내용을 살펴보면 새롭게 알게 된 전통음식 이름이 많아진 것은 매우 고무적인 일이었다. 좋아하지 않는 음식이 나올 경우 '다 먹으려고 노력한다.'는 학생이 9%나 증가한 반면 '거의 먹지 않는다.'는 학생은 5% 줄어들었다. 이 같은 결과는 전통음식에

표 11. 설문지를 통한 전통음식 인식의 변화

N=287

번호	문항 내용	반응 내용	전		후		차(%)	비고
			N	%	N	%		
1	여러분은 전통음식을 얼마나 좋아합니까?	① 대체로 좋아한다.	103	37	112	39	+ 2	
		② 보통이다.	153	55	168	59	+ 4	
		③ 대체로 싫어한다.	22	8	7	2	- 6	
2	가장 맛있는 음식은 어느 것입니까?	① 집에서 만든 음식	241	87	214	75	- 12	
		② 급식소 음식	20	7	40	14	+ 7	
		③ 매식, 외식 음식	17	6	33	11	+ 5	
3	인스턴트 식품과 전통음식 중에서 어느 것을 좋아합니까?	① 인스턴트 식품	160	58	138	48	- 10	
		② 전통음식	118	42	149	52	+ 10	
4	전통음식을 주로 먹는 경우는 언제입니까?	① 명절, 가정행사	90	32	85	30	- 2	
		② 학교 급식	92	33	107	37	+ 4	
		③ 가정에서의 식사	96	35	95	33	- 2	
5	전통음식의 우수한 점을 알고 있습니까?	① 잘 알고 있다.	58	21	94	33	+ 12	
		② 조금 알고 있다.	189	68	168	59	- 9	
		③ 거의 모른다.	31	11	25	9	- 3	
6	전통음식을 더욱 맛있게 개발하고 발전시켜 나갈 필요성이 있을까요?	① 있다.	164	59	176	62	+ 3	
		② 잘 모르겠다.	98	35	99	34	- 1	
		③ 없다.	15	6	12	4	- 2	
7	우리의 전통음식 이름을 알고 있는 대로 써 보세요	① 5가지 이하	37	13	14	5	- 8	
		② 6-10가지	55	20	55	19	- 1	
		③ 11-15가지	74	27	60	21	- 6	
		④ 16-20가지	45	16	53	18	+ 2	
		⑤ 20가지 이상	67	24	105	37	+ 13	
8	급식소에서 좋아하지 않는 음식이 나오면 어떻게 합니까?	① 다 먹으려 노력함	134	48	164	57	+ 9	
		② 조금만 먹음	110	40	104	36	- 4	
		③ 거의 먹지 않음	34	12	19	7	- 5	

대한 기호도나 인식이 긍정적인 방향으로 변한 것으로 볼 수 있다.

2. 전통음식을 활용한 다양한 학교급식 식단 개발

우리의 고유한 전통음식을 학교급식 식단에 적용하기 위하여 식단구성 협의회를 조직하고 실험적 식단, 명절·절후 식단, 직접 제조 식단, 향토식품 이용 식단, 생활화 전통음식 식단으로 구분하여 적용해 보고, 학생의 기호도를 분석하여 기호도가 낮은 음식은 조리방법을 개선하여 재투입하고 학교급식 식단으로서의 적용 가능성을 분석하여 보았다.

가. 식단구성 협의회 조직 운영 결과

모두 15명으로 구성된 식단구성협의회에는 다양한 사람들이 참여하였으며 특히 비교적 새로운 음식을 식단에 도입할 계획이 있을 경우 사전조리를 하여 시식을 하여 맛과 영양, 조리시간, 노력, 경비 등이 학교급식 식단으로 구성하는데 문제점이 없는가를 분석하였는데 결과는 <표 12> 와 같았다.

표 12. 식단구성 협의회 활동 내용

구분	개회 횟수	사전조리 전통음식 내용	전통음식 종류	본교단 적용 음식	비고
1998	7회	오미자편, 오미자수단, 오미자차, 마전, 원소병, 백숙, 개성주악, 국화전, 유자화채, 토란튀김, 단호박 전병, 연근고기튀김, 약과, 계강과, 우영김치, 연근김치, 인삼김치	17종	12종	
1999	4회	금귤정과, 우영정과, 죽순장아찌, 속튀김, 들깨국수, 화양적, 산딸기화채, 주악, 더덕구이, 오이선, 유부오곡초밥	11종	2종	
계	11회	사전시식회 결과, 조리시간, 일손 투입량 등을 고려하여 학교 급식 식단으로 선정함(붉은 명조채는 본교 식단 적용 음식임)	28종	14종	

식단구성협의회 조직 운영 결과 총11회를 개최하여 28종의 전통음식을 사전조리하고 시식회를 개최하여 14종은 맛과, 냄새, 조리시간과 방법상의 문제로 적용에서 제외하였고 14종은 본교의 전통음식 식단으로 적용하였다. 한편 식단구성협의회는 식단구성에 다양한 사람들이 참여하고 사전조리를 실시하

여 시식을 실시함으로써 비교적 새로운 전통음식을 학교급식 식단으로 도입할 경우 식단구성상의 시행착오를 줄일 수 있어 권장할만한 내용으로 분석되어졌다. 아울러 영양사와 조리사의 전문적인 기능 향상에도 전이효과를 얻을 수 있었다.

나. 전통음식을 활용한 다양한 학교급식 식단 개발·적용 결과

1) 전통음식 식단 개발·적용 내용

전통음식을 활용한 학교급식 식단으로 실험적 전통음식 식단, 명절·절후 전통음식 식단, 직접 제조 전통음식 식단, 향토식품 이용 전통음식 식단, 생활화 전통음식 식단으로 구분하여 적용한 결과 대체로 만족할 만한 결과를 얻었는데 내용은 <표 13>과 같다.

표 13. 전통음식 식단 개발·적용 내용

구분	적용 일수	적용 음식 수	실험 식단	명절 절후 식단	직접 제조 식단	향토식품 이용 식단	생활화 식단	기호도 조사 결과		
								권장	고려	개선
1998년	78일	98종	22	16	16	20	24	67	17	14
1999년	53일	67종	16	12	8	13	18	42	19	6
계	131일	165종	38	28	24	34	41	109	36	20

실험적 전통음식 식단 38종, 명절·절후 전통음식 식단 28종, 직접제조 전통음식 식단 24종, 향토음식 이용 전통음식 식단 34종, 생활화 전통음식 식단 41종을 개발하여 총 165종의 전통음식을 131일에 적용하였는데 기호도 조사결과 학교급식 식단으로 도입할 경우 ‘권장할 만한 전통음식’이 109종, ‘고려할 필요가 있는 전통음식’이 36종, ‘개선할 필요성이 있는 전통음식’이 20종으로 나타났다.

이는 우리의 전통음식이 학생의 기호도를 중심으로 볼 때 학교급식 식단으로 활용할 수 있는 가능성이 충분히 있는 것으로 볼 수 있다.

2) 전통음식 레시피(Recipe) 개발 결과

본교에서 적용한 전통음식에 대하여 영양분석과 조리방법은 물론 조리해 걸리는 시간, 조리상의 유의점과 특징, 조리된 음식의 사진 등을 제시함으로써 학교급식 식단으로 이용할 경우 도움이 되어질 수 있도록 165종의 레시피를 제작하였다.

월	일	구분	전통음식분류					음 식 명	종음		보통		싫음		총계	싫은 이유												기호도결과							
			실험	절후	제조	향토	생활		N	%	N	%	N	%		N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	권장	고려	개선				
7	3(금)	부식				○	죽순김치	48	16	113	39	132	45	238	13	2		16	12	6					18	2	1				○				
	6(월)	부식	○				부추장떡	85	37	98	42	49	21	232	23	11	9	1		2		1	1								○				
	8(수)	부식		○			우무냉국	96	43	95	42	33	15	224	1	2	3					3		3	19		2				○				
	9(목)	부식				○	오이뱃두리	60	26	166	68	14	6	229	1	3	1	5							4							○			
	13(월)	부식				○	콩비지찌개	50	21	155	67	27	12	232	10	4	1	6								5		1				○			
	14(화)	부식				○	더덕생채	58	25	146	63	28	12	232	4		1	5	3	9		1	1	4									○		
	16(목)	부식	○				고비나물	58	25	146	63	28	12	232	1		1	8		1						1							○		
		주식				○	미숫가루	177	78	45	20	6	2	228									4			2							○		
23(목)	주식		○			삼계탕	139	62	69	30	19	8	226	1		3						1	1		2							○			
	부식	○				떡수단	90	38	71	31	71	31	232	6		5						52	2	1	5								○		
9	2(수)	부식				○	박나물	84	25	178	54	69	21	331	28	4	5	2			4			2	1	21		2				○			
	3(목)	부식				○	고구마순환장무침	102	31	194	59	34	10	330	7	1	3	10								10							○		
	4(금)	주식		○			백숙	214	67	89	28	15	5	318	1	2	4										8						○		
	8(화)	부식				○	박김치	114	34	177	54	39	12	330	4	2	2	11	6			1			2	11								○	
		부식	○				마전	128	39	176	53	26	8	330	5		1	3				8	1			4	3							○	
	10(목)	주식	○				울무밥	169	51	149	45	12	4	330	5			1							1	4							○		
	17(목)	부식		○			청포묵국	101	31	195	59	34	10	330	15											17		2						○	
	22(화)	부식				○	마늘종장아찌	91	27	191	58	48	15	330	2	13	1	21	5	3		1	2											○	
23(수)	부식		○			추어탕	120	36	127	38	82	26	329	3	2		25	2			1				16	41							○		
24(목)	부식				○	연근정과	105	32	149	45	75	23	329	2	1					7	7	8	31	19		2							○		
10	1(목)	주식				○	밤밥	178	54	137	41	16	5	331		3	7					1			1	2		2					○		
	2(금)	부식		○			토란탕	102	31	188	57	39	12	329	7		5				2				1	21		2						○	
		보조식		○			송편	263	80	57	17	9	3	329	1		4					2					3							○	
	7(수)	부식				○	갯잎부각	166	51	146	45	13	4	325																					○
	9(금)	보조식				○	무시루떡	158	48	145	44	26	8	329	7		5					3				11								○	
		부식	○				송이국	120	36	127	38	82	26	329																					○
	15(목)	부식				○	식혜	176	53	88	27	65	20	329	36		2					8	9			9		1						○	
	16(금)	보조식		○			약식	197	60	116	35	16	5	329								2	4			2	4								○
부식			○			토란튀김	118	36	151	46	61	18	320	8		9									1	38		5						○	
21(수)	부식				○	우영김치	109	33	157	47	66	20	332	2	5	1	23				8			3	20	4								○	
	부식				○	깨송이튀김	166	51	146	45	13	4	325			5					1				6									○	
23(금)	부식				○	고추튀김	117	44	84	32	65	24	266			3	4	24	8	22					4									○	
	부식	○				마짬	70	27	80	30	114	43	264	43	10	6					3					49								○	
26(월)	부식				○	콩가루시락국	126	38	185	56	20	6	331	2		2	1					1			14									○	
28(수)	부식					○	채침국	169	51	141	43	21	6	331	15			2			2						1	1						○	
	보조식		○			국화전	184	56	131	39	16	5	331	1								4	1			10								○	
10	29(목)	부식				○	가지우겨지복음	159	48	154	47	18	5	331			9	2						2		5								○	
	보조식		○			양갱	143	43	140	43	46	14	329	1										35		2	7		1					○	

월	일	구분	전통음식분류					음 식 명	좋음		보통		싫음		총계	싫은 이유												기호도결과					
			실험	절후	제조	향트	생활		N	%	N	%	N	%		N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	권장	고려	개선		
11	3(화)	부식			○			통마늘장아찌	91	27	168	51	72	22	331	13	19		14	18	1					1	1		5		○		
	5(목)	부식			○			콩잎장아찌	127	38	142	43	63	19	332	18	17		12		1		15							○			
	6(금)	부식					○	콩비지김치볶음	104	32	134	40	93	28	331	44	9	2	4		1						33			○			
	11(수)	부식					○	연근김치	93	28	176	52	65	30	334	13	1	1	28		1	1			18	2					○		
	12(목)	부식					○	참치숙갓전	149	44	161	48	24	8	334	6	4										10		4		○		
	13(금)	부식	○					배숙	83	25	123	37	126	38	332	34	1		20		8	33				24		6			○		
	18(수)	부식					○	청국장짜개	143	43	155	46	36	11	334	19	7		1		2	2				4		1		○			
	20(금)	보조식			○			배화채	94	27	99	30	140	43	333	45			11	39	24	1				10		16			○		
	24(화)	부식			○			무말랭이장아찌	134	41	164	49	34	10	332	7	2	1	9		1	3	5	6							○		
	25(수)	보조식	○					단호박전병	114	34	163	49	54	17	331	15				1		18				11		9			○		
	26(목)	부식				○		갓김치	164	46	170	47	24	7	338	2	8	2	5	5	1								1			○	
부식		○					매작과	160	48	139	42	34	10	333	12										10	8	2	2			○		
27(금)	주식			○			호박죽	192	58	108	33	30	9	330	3									18	1		8				○		
	보조식	○					유자화채	196	62	95	30	24	8	315	5					8	3	1	1			6					○		
12	2(수)	부식					○	해물미더덕찜	114	34	171	47	54	17	332																○		
	4(금)	보조식			○			수정과	130	41	120	38	67	21	317	30			8	11		10	6					2			○		
	8(화)	부식					○	연근빈대떡	107	37	158	54	25	9	230	15		1							1	6		2			○		
	11(금)	부식				○		설렁탕	261	78	69	21	5	1	335	2	2										1					○	
		보조식				○		인절미	240	73	73	22	17	5	330	2									13				2			○	
	14(월)	부식					○	청등호박전	121	42	134	46	35	12	230	16								3			12		4		○		
	16(수)	부식						○	불고기산적	228	69	80	24	22	7	330	2									20						○	
		부식				○		동치미	162	53	124	41	20	6	306	2	8			2	8											○	
	18(금)	주식			○				팥죽	152	46	130	39	53	15	335	29		11						2			5		6		○	
		부식					○		굴전	96	30	108	34	114	36	318	37	2							11		1	47	16			○	
		보조식				○			꽃감	174	60	93	32	23	8	290	5								3	10		1		4		○	
8(월)		부식				○		건고구마줄기볶음	106	32	194	58	36	11	336	12	1	2							7		12		2		○		
2	11(목)	부식	◎					호박고지들깨찜	90	27	162	48	84	25	336	27		7	3					2	6			24		15		◎	
	12(금)	보조식			○			유과	189	56	130	39	17	5	336	2											13		2			○	
		부식			○			전유어	99	29	205	62	31	9	335	15												7	9			○	
		보조식			○			식혜	274	82	53	16	9	3	336	2										7						○	
	주식			○			떡국	287	85	43	13	6	2	336	2		2	2													○		
18(목)	부식					○	홍어찜	105	40	129	49	33	12	267	17		2	1								1	12			○			
19(금)	부식					○	창란젓무침	86	33	128	50	44	17	258	16	8	5	9									5				○		
계			22	15	16	20	24																								67	17	14

월	일	구분	전통음식분류					음식명	좋음		보통		싫음		총계	싫은 이유												기호도결과			
			실험	절후	제조	향도	생활		N	%	N	%	N	%		N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	권장	고려	개선
3	3(수)	주식		○			오곡밥	97	36	131	48	44	16	272	5	1					2			19	17	○					
		보조식		○			깍질땅콩	104	38	106	39	62	23	272	22								7		33		○				
	11(목)	부식	○				삼합장국	92	34	160	57	21	9	273	7	3				1			10			○					
	12(금)	부식				◎	도라지강정	138	51	120	44	15	5	273	1	2	2	2		4	2	1		1		◎					
	17(수)	부식		○			달래생채	80	29	161	59	34	12	275	4	5	4	10		4	1	1	2	3			○				
	22(월)	부식				○	돌나물생채	75	29	169	67	11	4	256	3	3	1	1				2		1			○				
	23(화)	부식				○	홍어매운탕	77	28	149	54	49	18	275	2	1	2	16			3			6	18	1		○			
		부식				○	버섯산적	90	33	159	58	25	9	274	7		6			1	1		4		5	1		○			
	24(수)	보조식		○			속시루떡	218	79	52	19	5	2	275			2							1	2		○				
	25(목)	부식	○				겨자채	83	30	101	37	91	33	275	32	6	2	35	20	5				8		1		○			
30(화)	부식				○	담개장	112	41	97	35	66	24	275	21	2				1			13		29			○				
4	1(목)	부식	○				무전	97	35	156	57	23	8	276	12	1	5						5			○					
	2(금)	부식				○	달래장떡	144	52	124	45	8	3	287		2		4			1			1			○				
	9(금)	부식				○	굴두부조치	93	34	158	57	25	9	276	8		5			2				8		2		○			
		부식				○	표고전	90	33	158	57	27	10	275	3	1	3					1		17		2		○			
	12(월)	부식				○	우엉채란말이	113	41	140	51	23	8	276	10		3			4			3	2	1		○				
	13(화)	부식				○	고사리튀김	147	53	121	44	8	3	276	3		2							2	1		○				
	14(수)	주식		○			갈국수	205	76	58	21	7	3	270		1		6										○			
	15(목)	부식				○	홍합초	66	24	166	60	44	6	276	15	11		3		2	1			7	5		○				
	16(금)	부식				○	석이버섯볶음	99	36	161	58	16	6	276	6		4					1		5			○				
	20(화)	부식				○	오이감정	115	41	155	56	8	3	278	6	2												○			
22(목)	부식		○			무원장장아찌	78	28	181	65	19	7	278	4	7	1	4						1	2		○					
27(화)	부식	○				두릅적	92	33	165	59	21	8	278	3	1					3	1		10	3		○					
28(수)	부식				○	밤떡초	167	60	106	38	5	2	278	1						2			1	1		○					
30(금)	주식				○	국수장국	226	81	48	17	4	2	278			2		1			1						○				
5	3(월)	부식				◎	쇠고기죽볶음	29	11	149	55	92	34	270	30	1	2	3		6	1			45	4		◎				
		부식		○			두릅회	88	33	139	51	43	11	270	4	1		17	3	15	1	1		2			○				
	7(금)	부식				○	호박밀전병	88	32	164	59	25	9	277	11						2		1		10	1		○			
	11(화)	부식	○				속전	73	27	150	56	56	17	279	30		6	1	10					6	3		○				
		보조식		○			영양전병	153	55	113	41	12	4	278	10									1	1			○			
	13(목)	부식				◎	마튀김	132	47	128	46	19	7	279	16	3											◎				
	17(월)	부식		○			갯잎철임	75	27	134	48	70	25	279	23	23					8			3	11	2		○			
	21(금)	보조식				○	꿀떡	205	73	68	24	3	1	279	2									1				○			
	24(월)	부식				○	가죽나물	71	25	123	44	85	31	279	57	1						1	1	10		11	4		○		
		부식				○	머위줄기찜	61	26	163	66	18	8	279	3		3	4				2			4	2		○			
28(금)	보조식	○				결명자 참쌀부꾸미	147	59	74	30	28	11	249			1				3	4			5	15		○				
2(수)	부식	◎				죽순탕수	77	35	137	62	8	3	222	1								1	1	3	2		◎				
4(금)	보조식				○	참쌀떡	200	71	98	28	2	1	280												2		○				
8(수)	부식	○				가지김치	45	17	192	74	23	9	280	3	4	7	8					1					○				
6	10(목)	부식				◎	도라지강정	128	46	145	52	6	2	277						4			1	1			◎				
		부식				○	알타리김치	97	35	156	60	14	5	277	5	5				4							○				
	14(월)	부식	○				돼지고기 갯잎튀김	152	55	114	41	12	4	278	9									3			○				
	16(화)	부식				○	무익선김치	91	33	177	63	12	4	280	5			2			2			3			○				

월	일	구분	전통음식분류					음식명	좋음		보통		싫음		N	싫은 이유												기호도결과						
			실험	절후	제조	향토	생활		N	%	N	%	N	%		N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	권장	고려	개선			
6	17(수)	보조식	◎				제호탕	74	26	136	49	70	25	280	22			6	12	21	3		1	1		4		◎						
	18(목)	보조식		◎			보리수단	47	16	117	42	116	42	280	28			1	30	36				10	11			◎						
	21(월)	부식				○	떡잡채	145	52	130	47	3	1	279								2			1		○							
	22(화)	부식		○			임자수탕	86	31	164	58	30	11	280	8		4	2							7	9	○							
		부식				◎	꽃고추 콩가루튀김	90	32	128	46	62	22	280				52		1			2	4		3		◎						
	23(수)	보조식	○				수수전	198	70	81	29	1	0	280							1							○						
		부식		○			우무냉국	102	37	133	48	43	15	278	1					1	2				9			○						
	24(목)	보조식	◎				계피차	70	25	136	49	72	26	278	33						25				14			◎						
		주식	○				주먹밥	224	82	45	17	4	1	273		1									2	1		○						
	29(화)	부식				○	산초잎장떡	112	40	164	58	6	2	282	3							2				1		○						
30(수)	부식			○		무당근정과	70	25	156	57	51	18	277	2		3			2	16		1	16	11			○							
7	1(목)	부식				○	병어감정	82	29	194	69	5	2	281							2			2	1			○						
	6(화)	부식	○				우메기	108	38	170	60	4	2	282	3		1											○						
	7(수)	보조식	○				오미자편	33	12	168	60	78	28	279	12				41	12					14			○						
		보조식			○		솔잎식혜	78	47	72	43	16	9	166	5		2		1	4	1				3			○						
	9(목)	보조식				○	경단	124	74	41	25	1	1	166											1			○						
		주식				○	얼무비빔밥	53	31	109	64	9	5	171					7	2								○						
	14(수)	주식	◎				들깨국수	47	27	74	44	50	29	171	2		2								38	11		◎						
		보조식	○				인삼정과	15	9	80	47	76	44	171	16					43		1		6	10			○						
		보조식			○		개성약과	81	48	88	51	1	1	170					1									○						
		보조식		○			콩머숫가루	100	58	67	39	5	3	172							2					3		○						
15(목)	보조식	○				복숭아화채	138	50	135	49	4	1	277										2	2			○							
16(금)	부식	○				민어매운탕	57	20	186	66	38	14	281	5			5						12	24	1		○							
20(화)	부식			○		더덕장아찌	82	29	96	34	102	37	280														○							
계	53일		16	12	8	14	17																											
누계	131일		38	28	24	34	41																											
								4종중복 : 도라지강정, 우무냉국, 경단. 식혜는 절후식단과 직접제조 식단에 동시에 적용함.																										

위의 표에서 보듯이 '권장할 만한 전통음식'이 109종으로 66%, '고려할 필요가 있는 전통음식'이 36종으로 22%, '개선할 필요가 있는 전통음식'이 20종으로 12%로 나타나 대체로 본교 적용 전통음식에 대한 학생들의 기호도 반응이 높은 것으로 볼 수 있다. 이는 학교급식에서 계획적이고 적극적으로 전통음식 식단을 도입한다면 학생들의 기호도 측면에서는 가능성이 있는 것으로 진단할 수 있다.

학생들의 기호도 조사 내용을 분야별로 분석한 결과는 다음과 같았다.

나) 실험적 전통음식 식단의 기호도 조사 결과 분석

① 38종의 실험적 전통음식 식단 중에서 콩나물무밥, 수수부꾸미, 콩보리비빔밥, 장떡, 고비나물, 마전, 울무밥, 토란튀김, 우엉김치, 양갱, 단호박 전병, 매작과, 유자화채, 삼합장과, 무전, 결명자참쌀부꾸미, 죽순탕수, 돼지고기갯잎튀김, 수수전, 주먹밥, 우메기, 들깨국수 등은 '좋음'의 빈도가 30%이상('보통'의 빈도를 포함하여 (80% 이상)으로 기호도가 높게 나타나 권장할만한 학교급식 식단으로 나타났으며 제호탕, 계피차, 도라지정과, 떡수단, 마짬, 배숙, 호박

고지들깨찜, 겨자채, 인삼정과 등은 '싫음'의 빈도가 30% 이상으로 기호도가 낮게 나타나 개선할 필요성이 있는 전통음식 식단으로 나타났다.

② 떡과 한과, 튀김종류의 전통음식은 기호도가 높게 나타났으며 대체로 국물이 있는 음청류 계통의 전통음식은 기호도가 낮았으며 특히 배를 원료로 한 전통음식의 기호도는 매우 낮게 나타났다.

다) 명절·절후 전통음식 식단의 기호도 조사 결과 분석

① 28종의 명절·절후 전통음식 중에서 쫄면, 증편, 우무냉국, 삼계탕, 백숙, 청포묵국, 토란탕, 송편, 약식, 국화전, 팔죽, 식혜, 떡국, 오퍩밥, 썩시루떡, 두릅적, 두릅회, 임자수탕, 미숫가루, 복숙아화채 등이 '좋음'의 빈도가 30%이상('보통'의 빈도를 포함하여 80% 이상)으로 기호도가 높아 권장할만한 전통음식 식단으로 나타났으며 유일하게 보리수단은 '싫음'의 빈도가 30% 이상으로 기호도가 낮아 개선할 필요성이 있는 학교급식의 전통음식 식단으로 나타났다.

② 28종 중 20종이 학생들의 기호도에 맞는 것으로 나타났으며 7종은 보통으로 반응하였고 1종이 기호도가 낮은 것은 대체로 우리 조상들이 즐겨 먹었던 명절·절후 음식은 오늘날 우리 학생들의 입맛에도 어울리는 것으로 보아 우리나라의 명절·절후 음식은 권장할 만한 학교급식 식단으로 볼 수 있다.

라) 직접 조리식단의 기호도 조사 결과 분석

① 24종의 직접 제조한 전통음식 중에서 쫄면, 증편, 콩미숫가루, 박김치, 깻잎부각, 무시루떡, 식혜, 깨송이튀김, 콩잎장아찌, 무말랭이장아찌, 호박죽, 동치미, 유과, 칼국수, 영양전빵, 솔잎식혜, 개성약과 등 7종이 '좋음'의 빈도가 30%이상('보통'의 빈도를 포함하여 80% 이상)으로 기호도가 높아 권장할만한 전통음식 급식식단으로 나타났으며 배화채와 장아찌류는 기호도가 낮아 학교급식의 전통음식 식단으로는 고려하거나 개선할 필요성이 있는 것으로 나타났다.

② 대체로 싫어하는 것과 좋아하는 것의 구분이 분명하고 직접제조시 경비면에서 저렴하고 음식맛을 조절할 수 있다는 장점이 있었으나 조리 과정에 시간과 노력이 많이 투자되어 투자에 비해 기호도가 만족할 만한 수준은 나오지 않았다.

③ 직접 조리시의 소요경비와 기성식품 구입시의 가격을 비교하여 제시하였는데 대체로 경비가 저렴한

반면 준비하는데 소요되는 시간과 일손이 많이 필요하였다. 기성 식품과 직접제조 식품에 대한 기호도를 비교 분석해 보지 못한 것은 아쉬움으로 남는다.

마) 향토식품 이용 식단의 기호도 조사 결과 분석

① 33종의 향토식품 이용 전통음식 중에서 탕평채, 돌나물물김치, 감자빈대떡, 백김치, 고구마순 된장무침, 밤밥, 콩가루시락국, 갯김치, 설렁탕, 인절미, 꽃감, 건고구마줄기볶음, 달래장떡, 표고전, 석이버섯볶음, 오이감정, 마튀김, 도라지강정, 산초잎장떡 등이 '좋음'의 빈도가 30%이상('보통'의 빈도를 포함하여 80% 이상) 기호도가 높아 권장할만한 전통음식 급식식단으로 나타났으며 죽순볶음, 콩국수, 죽순김치, 쇠고기죽순볶음, 가죽나물 등이 '싫음' 빈도가 30% 이상으로 기호도가 낮아 학교급식의 전통음식 식단으로는 개선할 필요성이 있는 것으로 나타났다.

② 대체로 일반 가정에서 쉽게 대하는 전통음식 재료를 사용한 경우에 기호도가 높았으며 생소한 재료를 사용한 전통음식 식단에 대하여 기호도가 낮게 나타났다.

바) 생활화 전통음식 식단의 기호도 조사 결과 분석

① 42종의 생활화 전통음식 식단 중에서 경단, 찰밥, 돼지뼈감자탕, 대구탕, 가지튀김, 연근고기튀김, 콩죽, 재첩국, 가지우거지볶음, 참치썩갓전, 청국장찌개, 해물미더덕찜, 연근빈대떡, 청등호박전, 불고기산적, 홍어찜, 창란젓무침, 버섯산적, 굴두부초치, 우영계란말이, 밤떡초, 국수장국, 호박밀전병, 꿀떡, 참쌀떡, 알타리김치, 무익선김치, 떡잡채, 열무비빔밥 등이 '좋음'의 빈도가 30%이상('보통'의 빈도를 포함하여 80% 이상) 기호도가 높아 권장할만한 전통음식 급식식단으로 나타났으며 풋고추콩가루찜, 연근김치, 굴전 등이 '싫음'의 빈도가 30% 이상으로 기호도가 낮아 학교급식의 전통음식 식단으로는 개선할 필요성이 있는 것으로 나타났다.

② 대체로 전과 고기류, 튀김류 등을 좋아하는 경향이었으며 기호도가 높은 것으로 나타났다.

사) 도시학교 학생들과의 기호도 조사 비교 분석 결과

본교 적용 전통음식 식단 중 21종의 전통음식을 10개 도시학교 13,795명의 학생들에게도 같은 레시피에 의거하여 조리한 전통음식을 제공하고 그 기호도를 조사하여 농촌지역인 본교 학생의 기호도와 비교 분석한 결과는 <표 15>과 같았다.

표 15. 도시, 농촌 학생 전통음식 기호도 조사표

N=일정하지 않음

구분	적용 학교	구분	음식명	기호도						기호도			적용 학교	구분	음식명	기호도						기호도			
				좋음		보통		싫음		권장	고려	개선				좋음		보통		싫음		권장	고려	개선	
				N	%	N	%	N	%							N	%	N	%	N	%				N
'98	상북 본교	부식	호박 고지 들깨절	140	35	104	26	158	39			○	정촌 본교	부식	단호박전 병	143	63	50	22	33	15	○			
				90	27	162	48	84	25			○				114	34	163	49	54	17	○			
	상북 본교	부식	제호탕	140	41	55	16	144	43			○	삼성 본교	부식	우영 김치	620	32	501	26	796	42			○	
				20	9	52	22	160	69			○				109	33	157	47	66	20	○			
	대원 본교	부식	수수 뿌꾸미	148	67	35	16	39	17	○			삼성 본교	부식	도라지 정 과	934	41	397	18	933	41			○	
				167	73	46	20	16	7	○						35	16	88	38	106	46			○	
	완월 본교	보조식	떡수단	78	70	26	23	8	7	○			밀양 본교	보조식	양갱	43	37	40	34	33	29			○	
				90	38	71	31	71	31	○						143	43	140	43	46	14	○			
	양덕 본교	부식	미전	105	35	89	30	106	15			○	밀양 본교	보조식	매작과	98	36	101	37	75	27			○	
				128	39	176	53	26	8	○						160	48	139	42	34	10	○			
	양덕 본교	부식	토란 튀김	112	37	74	25	114	38			○	영운 본교	보조식	유자 화채	280	69	85	21	41	10	○			
				118	36	151	46	61	18	○						196	62	95	30	24	8	○			
도동 본교	보조식	배숙	115	36	103	33	97	31			○	계	13종												
			83	25	123	37	126	38			○														
'99	대원 본교	보조식	도라지 강정	204	13	490	29	944	58			○	삼성 본교	부식	가지김치	500	25	528	26	992	49			○	
				138	51	120	44	15	5	○						45	17	192	74	23	9	○			
	양덕 본교	보조식	수수전	79	28	149	53	52	19			○	삼성 본교	부식	고사리튀김	643	32	491	25	864	43			○	
				198	70	81	29	1	0	○						147	53	121	44	8	3	○			
	정촌 본교	보조식	결명자 찰쌀 부꾸미	47	21	67	30	110	49			○	밀양 본교	보조식	무당근정과	53	26	69	35	78	39			○	
				147	59	74	30	28	11	○						70	25	156	57	51	18	○			
	영운 본교	부식	겨자채	59	14	112	27	244	59			○	밀성 본교	부식	무전	50	31	53	33	57	36			○	
				83	30	101	37	91	33			○				97	35	156	57	23	8	○			

총 21종

<표 15>에 의하면 21개 전통음식 중 7종의 전통 음식에서 같은 반응을 나타냈으며 8개 전통음식에서는 비슷한 반응을 보였고, 6종의 전통음식에서 상이한 기호도를 나타내어 전체적으로 비슷한 경향이 나타났으나 특히 토란튀김, 우영김치, 도라지강정, 결명자찰쌀부꾸미, 고사리튀김, 무전에서는 기호도에 있어서 큰 차이가 있으므로 일선에서 학교급식 식단으로 선정할 경우 주의를 요하는 것으로 나타났다.

다. 전통음식의 급식식단 활용을 위한 조리방법 개선 결과

1) 기호도가 낮은 전통음식 원인 분석

기호도 조사에 의거하여 기호도가 낮은 전통음식

은 그 원인을 분석하여 조리방법 개선의 기초로 삼았는데 그 내용은 <표 16>와 같았다.

전체적 경향으로 첫째, 많이 먹어본 음식은 기호도가 높고 섭취빈도가 낮은 음식은 기호도가 낮은 경향이였다. 둘째, 느끼한 음식은 싫어하는 편이었다. 셋째, 냄새나 향이 강하거나 맛이 강한 음식은 싫어하는 편이었다. 넷째, 딱딱하거나 질긴 것과 입속에서의 느낌이 꺼칠한 것은 싫어하는 경향이였다. 다섯째, 미끌미끌하거나 메시꺼운 음식도 싫어하는 것으로 나타났다. 이러한 반응들은 조미재료의 선택과 조리과정 및 방법을 달리 함으로써 개선의 여지가 있는 것으로 볼 수 있다.

표 16. 기호도가 낮은 원인 분석표

번호	기호도가 낮은 음식	총수	이상한 냄새①	짠맛②	싱거운 맛③	매운 맛④	신맛⑤	쓴맛⑥	단맛⑦	질김⑧	입속느낌(딱딱거칠)⑨	느끼함⑩	가시있음⑪	기타⑫	비고
1	죽순볶음	미조사													
2	제호탕	미조사													
3	계피차	71	60					6				4		1	
4	도라지정과	106	22		2			44	4		9	20		5	
5	꽃고추콩가루찜	109	5	7		89	1	3				2		2	
6	콩국수	67	7	1	24			3				32			
7	죽순김치	132	13	2		36	12	6		31	9	18		3	
8	떡수단	65	6		5				46	2	1	5			
9	마찜	114	43	16			3					49			
10	연근김치	65	13	1	1	28		1	1		18	2			
11	배숙	126	34	1	10		10	8	33			24		6	
12	배화채	140	45			11	39	1	24			10		16	메시꺼움
13	호박고지들깨찜	95	32	1	9	1		1	5		20	10			
14	굴전	114	37	2				11		1		47		16	메시꺼움
15	겨자채	91	32	6	2	35	2	5				8			
16	쇠고기죽순볶음	92	30	1	2	3		6	1			45		4	
17	가죽나물	85	57	1				1	1	10		11		4	
18	보리수단	116	28			1	30	36				10		11	미끌
19	인삼정과	76	16	5	5	5	5	43	43	1	5	6	6	10	
20	더덕장아찌	102	28	11		25				14		12		2	
계			492	50	55	229	97	132	115	58	57	309	0	70	

2) 조리방법의 개선자료 제작 결과

조리방법 개선자료(레시피)는 본교 기호도 조사결과 기호도가 낮은(‘싫음’의 반응이 30%이상) 전통음식 10종과 일반적 전통음식 중 본교 영양사협의회 연구에 의해 제작된 10종으로 총 20종의 레시피를 작성하여 전통음식을 학교급식 식단으로 활용하는데 도움이 되도록 안내하였다.

3) 조리방법을 개선한 전통음식 재투입 결과

본교에서 적용한 전통음식 식단 중에서 학생들의 기호도가 매우 낮은 20개 식단(98년도 : 죽순볶음, 제호탕, 계피차, 도라지 정과, 꽃고추 콩가루 찜, 콩국수, 죽순김치, 떡수단, 마찜, 연근김치, 배숙, 배화채, 호박고지들깨찜, 굴전과 99년도 : 겨자채, 쇠고기 죽순볶음, 가죽나물, 보리수단, 인삼정과, 더덕장아

찌)에 대하여 기호도가 낮은 원인을 제거하기 위하여 조리방법이나 과정, 재료의 첨가 또는 삭제, 모양이나 색깔 등에 변화를 주어 조리방법 개선자료 레시피를 작성하고, 이에 따라 조리한 다음 '99년 7월 현재까지 재투입한 10종의 전통음식 기호도 조사 결과는 <표 17>과 같았다

다음의 <표 17> 과 같이 10종의 전통음식 중 도라지정과 ⇨ 도라지강정, 죽순김치 ⇨ 죽순탕수, 마찜 ⇨ 마튀김의 3종은 기호도가 매우 높아졌으며 5종은 약간의 개선효과가 있었으나 죽순볶음⇨쇠고기죽순볶음, 떡수단 ⇨ 보리수단의 2종은 여전히 기호도가 낮은 것으로 나타나 지속적인 개선방안 연구가 이루어져야 할 것으로 본다.

표 17. 조리방법을 개선한 전통음식 기호도 조사결과

번호	급식날짜 (1998년)	기호도가 낮은 전통음식	1차 기호도 결과			2차 기호도 결과			급식날짜 (1999년)	조리방법을 개선한 전통음식
			권장	고려	개선	권장	고려	개선		
1	5. 6(수)	죽순볶음			○			◎	5. 3(월)	쇠고기죽순볶음
2	5. 29(금)	제호탕			○		◎		6. 17(수)	맑은 제호탕
3	6. 3(수)	계피차			○		◎		6. 24(금)	맑은 계피차
4	6. 5(금)	도라지정과			○	◎			3. 12(금)	도라지강정
5	6. 11(목)	꽃고추콩가루찜			○		◎		6. 22(화)	꽃고추콩가루튀김
6	6. 12(금)	콩국수			○		◎		7. 14(수)	들깨국수
7	7. 3(금)	죽순김치			○	◎			6. 2(수)	죽순탕수
8	7. 23(목)	떡수단			○			◎	6. 18(목)	보리수단
9	10. 23(금)	마점			○	◎			5. 13(목)	마튀김
10	12. 11(금)	호박고지들깨찜			○		◎		2. 11(목)	호박고지들깨찜

라. 전통음식 편식아 지도상담 활동 전개 결과

설문조사 결과 '싫어하는 음식이 나왔을 경우' 자신의 건강을 위하여 '다 먹으려고 노력한다.'는 학생이 9%가 증가한 반면 '거의 먹지 않는다.'는 학생은 5% 줄어들어 긍정적인 변화를 보였으며, 음식물을 몰래 식탁아래에 버리는 경우는 거의 관찰되지 않고 있으며, 편식아 지도결과 구체현황은 '98년 5월 총 학생의 12%인 41명에서 '99년 7월 현재 특별지도 대상학생의 39%인 16명이 구체되어 구체되었다. 이는 각 담임교사의 편식교정 지도자료 활용, 급식소 현장지도, 가정 전화상담, 편식아 직접 상담활동과 꾸준히 전통음식을 학교급식 식단으로 도입하고 개선한 결과가 종합적으로 작용한 것으로 볼 수 있으나 지속적인 지도·상담이 요구되고 있다.

VI. 결론 및 제언

1. 결론

본 연구를 추진함으로써 얻어진 결론을 실행 내용별로 살펴보면 다음과 같다.

가. 관련교과 지도는 관련단원 분석 및 지도안 작성에 그치지 않고 지도안에 따른 교사용 보충자료의 제작·활용이 도움이 되었으며 학습자료에서 학생들은 패널자료, 학습장 등의 자료보다는 모형자료, 실

물자료, 식물자료 등의 보다 구체적인 조작성인 자료의 활용이 효과적이며 교사들은 교수활동에 용이한 T.P자료, S/W자료를 선호하는 편이다.

나. 학생들의 참여도를 높이기 위한 특별활동 내용으로는 표어, 포스타, 글짓기, 그리기, 사례발표회 등 단순한 행사보다는 전통음식 퀴즈대회, 전통음식 만들기, 식생활 가족신문 만들기 등 참신하고 활동적인 것을 선정하는 것이 효과적이다.

다. 학교의 유휴공간을 활용하여 다양한 자료와 기기를 활용할 수 있는 식생활교육실을 설치·운영함으로써 바른 식생활 태도를 체계적으로 지도할 수 있고 전통음식 재료식물 관찰학습장은 전통음식에 대한 학생의 흥미를 자극하고 지속시킬 수 있는 내용이다.

라. 전통음식에 대한 학부모와 학생 홍보는 인쇄물이나 유인물에 의존하는 것보다 실습이나 강습회, 퀴즈대회 등과 같이 실천적 활동이 참여도나 효과면에서 긍정적이며 효과적인 교사연수를 위해서는 연수의 방법보다는 내용선정에 유의하여야 한다.

마. 다양한 사람들이 참여하는 식단구성협의회는 전통음식이 식단으로 제공되기 전에 사전조리와 시식회를 함으로써 학생의 기호도를 높이고 전통음식 식단구성의 시행착오를 줄일 수 있어서 권장할만한 활동이다.

바. 본 연구를 통하여 개발된 165종의 레시피는 기존의 학교급식 레시피에는 없는 비교적 새로운 전통음식이 상당수 포함되어 있으며 조리시간, 특징, 음식사진 등을 제시하고 있어 전통음식을 학교급식 식단으로 활용하는데 도움을 줄 수 있는 내용이다.

사. 본 레시피에 의거하여 조리된 전통음식에 대한 기호도 조사결과 우리의 전통음식도 학교급식 식단으로 권장할만한 음식이 많이 있으므로 사전에 계획적, 체계적인 지도와 준비를 하면서 적극적으로 학교급식 식단으로 도입하려는 의지와 노력이 필요하다.

아. 일반적으로 전통음식이 인스턴트 식품에 비하여 기호도가 낮기 때문에 전통음식의 우수성에 대한 인식을 먼저 갖도록 지도한 다음 전통음식의 조리방법이나 첨가재료를 잘 선택하여 기호도가 낮은 원인을 제거하면서 학생의 기호도를 맞추어 나가면 전통음식도 훌륭한 학교급식 식단으로 활용될 수 있다.

자. 편식교정 지도는 단시일에 효과를 기대하기보다는 장기적 안목에서 꾸준히 지도하여야겠으며, 급식현장 지도, 상담활동, 가정과의 연계지도, 학생의 기호도를 고려한 조리방법 개선 등 다양한 방법으로 접근하여야 효과가 나타난다.

2. 제언

본 연구를 추진하면서 나타난 제언을 다음과 같이 요약하여 본다

가. 전통음식의 종류별(예 : 밥, 국, 화채, 한과, 떡, 젓갈, 도라지를 재료로 만든 음식, 호박을 재료로 만든 음식 등) 전통음식을 투입하고 그에 따른 학생의 기호도와 학교급식 식단으로서의 문제점과 개선점을 추출해 내는 연구가 이루어지면 일선학교에서 전통음식을 학교급식 식단으로 도입하는데 도움을 줄 수 있으리라 본다.

나. 전통음식의 학교급식 식단화를 위해서는 지속적인 전통음식 식단 개발 연구와 지원이 뒤따라야 하며 특히 다인수 학교에서는 조리시간과 인력의 문제로 전통음식 식단 도입이 어려운 점을 감안하면 질 높은 전통음식 급식을 위하여서는 다인수 학교의 조리시설 확충과 인원 증원이 시급히 이루어져야 하겠다.

참 고 문 헌

1. 강업순·천중희, 도시·농촌 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구(한국식생활 문화학회지, Vol13, No2, 1998), p. 104.
2. 강인희, 한국의 떡과 술, 서울 : 대한교과서, 1997.
3. _____, 한국의 맛, 서울 : 대한교과서, 1997.
4. _____, 한국인의 보양식, 서울 : 대한교과서, 1995.
5. 김상옥, 97학교급식 연수회 자료집, 교육부, 1997.
6. 김연수, 한국의 사찰음식, 서울 : 우리 출판사, 1997.
7. 경상남도농촌진흥원, 경남지방의 전통음식, 경남농촌진흥원, 1996.
8. 경상북도교육청, 학생 비만관리 요령, 1993.
9. 농촌영양개선연구원, 급식학교 영양사반 교육교재, 농촌진흥원, 1996.
10. _____, 식생활개선 협력학교 교사교육 교재, 1992.
11. 식생활개선 범국민운동 본부, 식생활 1월호, 서울신문사, 1990.
12. _____, 식생활교실 17호, 서울신문사, 1988.
13. 염초애 외 2인, 한국음식, 서울 : 효일문화사, 1996.
14. 윤숙자, 한국의 저장 발효음식, 서울 : 신광출판사, 1997.
15. 윤은숙 외 3인, 한국조리, 서울 : 지구문화사, 1991.
16. 이수천, 바람직한 식생활과 효율적인 운동처방을 통한 비만학생관리, 경북대영양학연구소, 1996.
17. 이철호 외 33인, 새로 쓰는 우리 음식 이야기, 서울 : 유림문화사, 1995.
18. 이춘자, 학생의 성장 발육에 따른 다양한 조리방법 연구, 대한영양사회 : 1995년 학교급식 질 향상을 위한 심포지움 자료.
19. 조홍윤, 한국 음식문화의 형성과 특징(한국식생활문화학회지, Vol13.No1, 1998), p. 7.
20. 최순자, 전통한과, 서울 : 한국의 식정보, 1997.
21. 한국사전연구사(편), 식품재료 사전, 서울 : 현암사, 1997.
22. 한복진 외 2인, 우리 음식, 100가지, 서울 : 현암사, 1998.
23. 현기순, 단체급식, 서울 : 수학사, 1988.
24. 황혜성 외 2인, 한국의 전통음식, 서울 : 교문사, 1996.